

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE PRODUTO

NOME:

IREKS TOP SUGAR

Descrição: Açúcar gelado para cobertura e decoração de pães e doces.

Composição: Dextrose, amido de milho*, gordura vegetal. Corante: dióxido de titânio; aroma de baunilha. **CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**

*Geneticamente modificado

Características:

Físicas:

Umidade: máx. 15%

Fragmentos de insetos: 225 fragmentos em 225g

Areia ou Cinzas insolúveis em ácido: máx. 1,5% (Alimentos em Geral)

Ácaros Mortos: máx. 5 (Alimentos em Geral)

Ausência de objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm; e, materiais não pontiagudos e ou cortantes com diâmetros iguais ou maiores que 2 mm;

Ausência de fragmentos de vidro de qualquer tamanho ou formato.

Químicas:

Acidez (titulação até pH 8,5): máx 7,0%

pH (10 g/200 mL): 4,0 – 8,0

Biológicas:

Bacillus cereus: 10² UFC/g

Escherichia coli: 10 UFC/g

Salmonella sp: ausente em 25 g

OBS: Asseguramos a conformidade deste produto conforme as legislações vigentes listadas neste documento.

O produto está em conformidade em relação aos Pesticidas conforme os limites permitidos pelas Monografias Autorizadas pela ANVISA.

Validade:

6 meses a partir da data de fabricação, sob condições adequadas de armazenagem.

Condições de Armazenamento:

Manter embalagem em local seco, fresco e ao abrigo de luz solar. Distantes de paredes, produtos com odores fortes (desinfetantes, aromatizantes, etc), sobre palete. O produto nunca deve ser armazenado diretamente sobre o piso. A embalagem deve ser armazenada fechada.

Não recomendado o armazenamento da mistura em temperaturas acima de 30°C.

CÓDIGO:	IPPGPR293
ESTABELECIDO EM:	26/08/2020
REVISÃO:	N.º 03 Em: 09/09/2022
FOLHA:	1 de 5

Embalagem:	<p>Saco multifolhado de 20 Kg. Código 1000431 Código de barras 789840647356-5</p> <p>Caixa de 10 Kg (10 x 1,0 kg) Código 1000480 Código de barras 1 789840647371 5</p>
Rotulagem:	<p>Contém aromatizante. Rotulagem utilizada arquivada na pasta 2.9 PRODUTOS DE LINHA IDB II.</p>
Indicação de Uso:	<p>Adição 100%. Mistura desenvolvida especialmente para cobrir e decorar doces em geral (donuts, sonhos, croissants, bolos, tortas e folhados). Não se recomenda a ingestão da mistura em pó. Consumido de maneira geral por todos os grupos da população que não apresentem alergias, intolerâncias e sensibilidade aos alergênicos citados na tabela de Alergênicos.</p>
Transporte:	<p>A distribuição é terceirizada. É realizada inspeção do veículo antes do carregamento.</p> <p>O veículo deve apresentar assoalho, grades e lona em boas condições (íntegra, limpa, livre de insetos e corpos estranhos), não deve transportar materiais que possam contaminar o produto (produtos de limpeza, defensivos, etc.).</p>
Referências:	<p>Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 Decreto nº 4.680 de 24 de abril de 2003 – ANVISA Instrução Normativa Interministerial nº 1 de 1º de abril de 2004 - ANVISA Portaria nº 2.658 de 22 de setembro de 2003 - ANVISA Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022 – ANVISA Resolução RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 – ANVISA Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022 - ANVISA Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022 – ANVISA Resolução RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006 - ANVISA Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 - ANVISA Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 – ANVISA</p>

CÓDIGO:	IPPGPR293
ESTABELECIDO EM:	26/08/2020
REVISÃO:	N.º 03 Em: 09/09/2022
FOLHA:	2 de 5

<p>Lei nº 13.305, de 4 de julho de 2016 – CASA CIVIL</p> <p>Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993 – Ministério da Saúde</p> <p>Instrução Normativa IN nº 160, de 01 de julho de 2022– ANVISA</p> <p>Resolução RDC nº 722, de 01 de julho de 2022 – ANVISA</p> <p>Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 – ANVISA</p> <p>Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020 – ANVISA</p> <p>Norma ISO 22000:2018 – ABNT</p>																														
Uso Pretendido:		Utilização como matéria-prima na produção de bolos em indústrias e panificadoras. Não se recomenda o uso em produtos ou processos não especificados neste PIQ.																												
Tabela Nutricional:		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Porção de 100 g (1/2 de copo)</th> </tr> <tr> <th></th> <th>100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético (kcal)</td> <td>398</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos (g)</td> <td>86</td> </tr> <tr> <td>Açúcares totais (g)</td> <td>54</td> </tr> <tr> <td>Açúcares adicionados (g)</td> <td>54</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Gorduras totais (g)</td> <td>6,7</td> </tr> <tr> <td>Gorduras saturadas (g)</td> <td>3,1</td> </tr> <tr> <td>Gorduras trans (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Sódio (mg)</td> <td>8,9</td> </tr> </tbody> </table>			INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		Porção de 100 g (1/2 de copo)			100 g	Valor energético (kcal)	398	Carboidratos (g)	86	Açúcares totais (g)	54	Açúcares adicionados (g)	54	Proteínas (g)	0	Gorduras totais (g)	6,7	Gorduras saturadas (g)	3,1	Gorduras trans (g)	0	Fibra alimentar (g)	0	Sódio (mg)	8,9
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																														
Porção de 100 g (1/2 de copo)																														
	100 g																													
Valor energético (kcal)	398																													
Carboidratos (g)	86																													
Açúcares totais (g)	54																													
Açúcares adicionados (g)	54																													
Proteínas (g)	0																													
Gorduras totais (g)	6,7																													
Gorduras saturadas (g)	3,1																													
Gorduras trans (g)	0																													
Fibra alimentar (g)	0																													
Sódio (mg)	8,9																													
Alergênicos:	Sim	Não	Traços*	Alergênicos																										
			X	1 - Trigo e suas estirpes hibridizadas.																										
			X	2 - Centeio e suas estirpes hibridizadas.																										
			X	3- Cevada e suas estirpes hibridizadas.																										
			X	4- Aveia e suas estirpes																										

CÓDIGO:	IPPGPR293
ESTABELECIDO EM:	26/08/2020
REVISÃO:	N.º 03 Em: 09/09/2022
FOLHA:	3 de 5

			hibridizadas.
	X		5 - Crustáceos e seus derivados
		X	6 - Ovos e seus derivados
	X		7 - Peixes e seus derivados
	X		8 - Amendoim e seus derivados
X			9 - Soja e seus derivados
		X	10 - Leite de todas as espécies de animais mamíferos e seus derivados (incluindo lactose)
	X		11 – Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)
	X		12 – Avelã (<i>Corylus</i> spp)
	X		13 – Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>)
	X		14 – Castanha-do-brasil ou Castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)
	X		15 – Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp.)
	X		16 – Nozes (<i>Juglans</i> spp.)
	X		17 – Pecãs (<i>Carya</i> spp.)
	X		18 – Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.)
	X		19 – Pinoli (<i>Pinus</i> spp.)
	X		20 – Castanhas (<i>Castanea</i> spp.)
	X		21 – Látex natural
ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS E LEITE.			
ELABORADO POR: Anaile R C de Souza Blecha		APROVADO POR: Daniella Maria Martins	

CÓDIGO:	IPPGPR293
ESTABELECIDO EM:	26/08/2020
REVISÃO:	N.º 03 Em: 09/09/2022
FOLHA:	4 de 5

OBSERVAÇÃO

Esta ficha técnica anula e substitui todas as que tenham sido enviadas anteriormente para este produto.

CÓDIGO:	IPGPR293
ESTABELECIDO EM:	26/08/2020
REVISÃO:	N.º 03 Em: 09/09/2022
FOLHA:	5 de 5